



「足三兩」漢堡使用的新鮮洋蔥被疑是感染源。網上圖片

麥當勞在美爆發嚴重集體食物中毒，至少49人感染大腸桿菌。網上圖片

### 美5大食品安全事件

#### ▶ 麥當勞大腸桿菌感染

1993年，麥當勞多間分店提供的牛肉漢堡被大腸桿菌污染，造成4人死亡，約700人染病，多數患者來自中西部地區。調查指大腸桿菌來自牛肉供應商的肉類包裝設備，麥當勞事後被數百名受害人起訴。

#### ▶ Jack in the Box 大腸桿菌感染

1993年，知名連鎖快餐店 Jack in the Box 一款牛肉漢堡受大腸桿菌污染，導致全美逾700名消費者染病，4人死亡。調查相信大腸桿菌來自屠宰場和牛肉包裝食品工廠，公司最終支付逾5,000萬美元（約3.88億港元）與受害人和解。

#### ▶ 美國花生公司沙門氏菌感染

在2008年至2009年，佐治亞州美國花生公司的花生醬被沙門氏菌污染，造成全美46州9人死亡、700多人染病，是全美最大規模食品中毒事件。調查顯示公司加工設施衛生條件差劣、沒有正確清潔生產設備，更有證據表明公司偽造檢測結果，故意向公立學校免費午餐計劃等機構運送受污染產品。

#### ▶ Chipotle 大腸桿菌及諾如病毒感染

2015年10月，連鎖墨西哥卷餅快餐店 Chipotle 的食物被大腸桿菌和諾如病毒感染，影響14個州超過60人，多數患者集中在俄勒岡州和華盛頓州。受事件影響，Chipotle 一度關閉全美數十間分店，股價急瀉。

#### ▶ Blue Bell 雪糕公司李斯特菌感染

2015年，美國得州雪糕公司 Blue Bell Creameries 生產的一批雪糕，受到李斯特菌污染引發食物中毒，影響全美至少10個州份，造成3人死亡、10人住院。事後調查發現公司清潔不當，在多款雪糕樣本和生產設備上都發現李斯特菌殘留，涉事企業被罰款數百萬美元。

# 麥當勞爆大腸桿菌致命感染 揭美長期漠視食安

## 蔓延10州一死 源頭疑新鮮洋蔥

CDC 報告稱，今次食物中毒患者共有10人留醫，包括一名併發溶血性尿毒綜合症的兒童。調查發現多數個案在出現病徵前，曾進食「足三兩」漢堡。個案集中在科羅拉多州和內布拉斯加州，猶他、懷俄明、堪薩斯、密蘇里、俄勒岡、艾奧瓦、威斯康星和蒙大拿州均錄得個案。

### 涉及「足三兩」漢堡

當局懷疑「足三兩」漢堡使用的新鮮洋蔥和漢堡扒，可能是大腸桿菌來源。麥當勞北美首席供應鏈主管皮納表示，公司調查初步結果表明，部分個案感染源來自漢堡的洋蔥，這些洋蔥是由3間麥當勞原料配送中心，從單一原料供應商處購買。所有涉事漢堡扒僅用於「足三兩」漢堡，洋蔥也主要用於這款漢堡，不涉及芝士漢堡和巨無霸等其他常見款式。

麥當勞告知 CDC 在調查進行期間，公司已從科羅拉多、堪薩斯、猶他、懷俄明、愛達荷、艾奧瓦、密蘇里、蒙大拿、內布拉斯加、內華達、新墨西哥和俄克拉何馬州部分地區的商店，下架所有懷疑涉事洋蔥和漢堡扒。至於美國其他州份的麥當勞則不提供這款漢堡。但 CDC 警告若發生交叉感染，食物中毒風波可能蔓延至其他州份。

今次食物中毒涉及的菌株是埃希氏大腸桿菌 E.Coli O157:H7，這種病原性大腸桿菌能分泌出劇性毒素，感染者會出現嚴重腹瀉、血便、發燒、腹痛或嘔吐等病徵，嚴重者可能出現腎衰竭併發症甚至致命。科羅拉多州公共衛生部門表示，多數感染者在食用或飲用含有這種細菌的食物後約3至4天會感到不適，但亦不排除在進食後一天至10天發病。

### 港麥當勞發言人：不涉供港食材

CDC 在全美警告稱，任何在麥當勞進食「足三兩」漢堡後感到不適的消費者，都應及時就醫，詳細告知進食紀錄。麥當勞承諾繼續配合 CDC 調查，「每天在每間食肆為顧客提供安全服務，是我們的首要任務。」受事件影響，麥當勞股價周二盤中下跌逾10%，周三早段則急瀉逾6%。

香港麥當勞公司發言人周三表示，今次受影響產品及食材，只用於美國當地部分地區食肆，完全不涉及香港麥當勞的產品及食材，本港顧客可繼續安心食用。

## 工廠瞞報污染 偽造合格報告

香港文匯報訊 美國食品安全問題頻生，多名專家指出，美國食品工廠普遍存在污染問題，相關法律監管亦不到位。串流媒體 Netflix 在去年的紀錄片《毒從口入：食品的醜陋真相》（暫譯：Poisoned: The Dirty Truth About Your Food）中指出，美國食品供應鏈可能接觸大量污染源，破碎的食安系統經常將利益置於公共健康之上。

報道指出，單是一款速食漢堡，其在美国涉及的牛肉、生菜和洋蔥等食材都極易受污染。例如在亞利桑那州和加州，當地有多座大型養牛場與農田相連，動物排洩的糞便會進入灌溉渠道，污染下游的生菜等農作物。在全美多個禽畜養殖場，經營者亦不重視衛生環境，養殖場內經常爆發沙門氏菌感染，污染禽肉和雞蛋等食品。

美國更有食品加工工廠瞞報食品污染問題。2009年，美國花生公司的花生醬和杏仁

醬爆出沙門氏菌疫情，蔓延全美46個州份，造成700多人中毒、9人死亡。調查發現公司行政總裁帕內爾當時明知產品已遭鼠傷寒沙門氏菌污染，仍指示員工掩蓋調查結果，偽造食品安全質量檢查合格報告。帕內爾最終被判囚28年，美國花生公司也因事件破產。

### 農藥殘留法定上限過高

非牟利組織「美國消費者聯盟」的《消費者報告》在過去數十年間，一直追蹤美國農產品的農藥使用情況。《衛報》今年4月引述該報告最新統計顯示，翻查美國農業部過去7年的數據，全美59種常見蔬果中，有20%都含殘留農藥，尤以青椒、藍莓、青豆、薯仔和士多啤梨等農藥殘留量最多。

報告指出，美國農業部聲稱其檢測的食品中，99%農藥殘留量均低於當地法定限度，然而農業專家普遍指出，這些農藥殘留量設定的合格上限太高。主持《消費者報告》的資深食品科學家漢森批評，美國當局評估農藥殘留風險的方式，不是最先進的科學技術，也無法涵蓋殘留有害化學物質對人們健康的可能影響。



專家指美食品工廠普遍存在污染問題，法律監管不到位。網上圖片



蘭弗斯確診溶血性尿毒症險些喪命。網上圖片

## 女童食 Wendy's 快餐險喪命 腦損傷影響學習能力

香港文匯報訊 美國多間快餐店都曾出現嚴重食品安全問題。密歇根州11歲女童蘭弗斯的家人，今年4月起訴當地連鎖快餐店 Wendy's，稱蘭弗斯2022年在該食肆用膳感染大腸桿菌，一度引發高危險的溶血性尿毒症，險些喪命，康復後仍留下眾多後遺症。蘭弗斯的家人要求 Wendy's 賠償2,000萬美元（約1.55億港元），強調正是該快餐店出現嚴重食品污染，才導致蘭弗斯患病。

毒攻擊，導致她一度失去知覺，產生幻覺，左側身體癱瘓，隨着癲癇發作，需每天留醫洗腎。蘭弗斯接受長期治療後出院，但仍有高血壓和糖尿病等後遺症，大腸桿菌感染造成的腦部損傷影響她的學習能力。代表蘭弗斯家人的律師沃弗德表示，「在蘭弗斯生病前，她是一名小學5年級學生，正提前學習6年級的閱讀課程。但在一年後，她的閱讀能力退化到4年級的水平。」

### 食物腐爛 廚房多處現黴菌

報道引述法庭文件顯示，就在2022年7月底，渥太華縣食品安全檢查員剛指出事發 Wendy's 快餐店環境惡劣，至少有17處違反當地食品安全健康法規的行為。報告顯示事發快餐店沒有提供食品經營許可證，大量發霉變質的食物未有丟棄，嚴重腐爛，食肆廚房內多處發現黴菌，漏水問題嚴重。

然而就在安全檢查後數日，即蘭弗斯用膳當天，事發快餐店在未有取得許可情況下，便重新開門營業。當地食品安全檢查員隨後又發現食肆內有12處違規行為，包括在較高室溫下儲存生牛肉、廚房地面有黑色黴菌等。調查人員在報告中明確警告，該快餐店存在「直接健康風險，可能導致顧客或員工生病」。

香港文匯報訊 美國許多食肆員工並無薪病假，員工染病仍上班，攜帶的病菌可能經食品感染顧客。美國疾病控制及預防中心（CDC）去年一份報告顯示，從2017年至2019年間，全美40%的食肆食物中毒事件，源頭是食肆員工帶病返工，其攜帶的病菌傳染給顧客所致。報告呼籲食肆東主提供有薪病假或鼓勵員工身體不適時盡快求醫，以降低食物中毒風險。

報告分析全美至少500宗可確認至少一種起因的食物中毒事件，當中205宗是食肆員工傳染病菌，是最常見的食物中毒原因。另有88宗涉及新鮮食物受到污染，68宗涉及原材料交叉污染。這些食物中毒事件大多由沙門氏菌或諾如病毒引發，患者可出現嘔吐、腹痛、腹瀉等病徵。

### 唯一無有薪病假發達國家

哈佛大學肯尼迪學院社會政策教授施奈德指出，美國是唯一一個沒有聯邦法定有薪假期的發達國家，「許多食品行業員工表示，他們生病時身邊無人照顧，他們會因為自己生病、令同事需承擔額外工作感到愧疚，亦會擔心東主報復他們請病假。在抱病工作問題上，食品行業員工處境困難，無法平衡工作與休息，他們的薪酬水平太低。」

施奈德認為，美國應盡快制訂保護食品行業員工有薪病假權益的法案，「它符合工人們的利益，也符合公眾利益。」



美國食肆員工染病仍上班，攜帶的病菌或經食品感染顧客。網上圖片

CDC 報告：員工帶病返工 佔食肆食物中毒起因四成